

24 Febbraio 2021

Forno a legna Mancini

## Pane fresco nero, rustica bontà dal cuore abruzzese

A Campli lo fanno con farina integrale, sale, acqua e lievito madre. Ne parliamo con Vittorio Pedicone del forno a legna Mancini



Abruzzo

Il pane fresco nero dell'Abruzzo è una ricetta antica che unisce farina integrale, una piccola percentuale di farina bianca di tipo zero, lievito madre, sale e acqua. Al Forno a legna Mancini di Campli è una specialità dalla lunga storia. Parola di **Vittorio Pedicone**, che gestisce l'attività in questa piccola e raccolta porzione d'Abruzzo, insieme alla moglie **Antonella**. A Campli il Forno a legna Mancini è un punto di riferimento per la comunità, che lo ha eletto a vera istituzione e punto di ritrovo. Qui ogni giorno si sfornano pane e numerose prelibatezze, all'insegna dell'artigianalità e della genuinità. D'altra parte, basta avvicinare una fetta di pane nero al naso per sentire l'intenso **profumo del grano**. Un sentore marcato che si riflette nel sapore, lievemente acidulo, che il suo impasto lascia sulla lingua.

Molto scuro, il pane si presenta grezzo, con una **mollica compatta** e una **crosta dura** ma sottile. È un alimento adatto a essere consumato d'inverno, per via delle rigide temperature.

A Campli il pane nero fresco viene preparato in maniera artigianale, come tutti i prodotti del premiato forno a legna Mancini.

È il nostro pane casereccio, a bassissimo contenuto di sale, che noi produciamo con solo lievito madre e cuociamo nel forno a legna? spiega Vittorio. Un alimento importante, perché consumare pane nero significa abbassare notevolmente l'apporto di zuccheri, grassi e colesterolo. Specialità tipica del Nord Europa, il pane scuro si è diffuso nel nostro Paese negli ultimi decenni, preceduto dalla sua fama di **pane salubre**, adatto a un consumo quotidiano e indicatissimo per chi vuole mantenersi in forma. Un pane dagli ingredienti e dalle **proprietà benefiche**, perfetto anche per chi sta seguendo un **regime alimentare ipocalorico**, e che trasmette un gusto unico, anche in ragione dei semi di cumino e di finocchio con cui viene spesso

aromatizzato. Ma si rivela ottimo anche semplicemente con uno strato di marmellata a colazione. E il pane, si sa, è capace da solo di evocare il profumo e la nostalgia di casa, della propria terra. Proprio dall'amore per la terra è nato, nei Mancini, quello per il pane.

«Serietà, passione e dedizione al lavoro» è infatti la formula in cui Vittorio condensa il suo mestiere. Un mestiere imparato dai genitori Esterina ed Ezio, che nel 1966 aprirono il panificio di Campli.

«Sì, siamo un'azienda familiare a tutti gli effetti. Oggi mia mamma Esterina non c'è più, ma è rimasto intatto in me il suo attaccamento al lavoro, che per noi significa sfornare pane per tutti i camplesi, ogni giorno». «Dalla formatura allo sfornamento, qui facciamo tutto a mano» continua Vittorio. «E le materie prime di cui ci serviamo sono prevalentemente locali. Soltanto il grano è nazionale, non abruzzese».

Per produrre pane e derivati, i panificatori dei Mancini **usano farine integrali**, di semola e di segale: «Il processo è interamente artigianale» ribadisce Vittorio. «E usiamo soltanto lievito madre». Inoltre l'elemento locale è di straordinaria importanza in questo stabilimento, a cominciare dalle risorse umane. I dipendenti fra fornai e pasticceri sono otto, compresi i titolari Vittorio e la moglie Antonella, e provengono dal territorio. Pane prodotto con farina integrale macinata a pietra, senza sale e con solo pasta madre è la ricetta del pane classico dei Mancini, per garantire il **sapore della freschezza** ogni giorno a tavola. Le origini del forno risalgono agli inizi degli anni '60, quando Ezio ed Esterina decidono di mettere la loro esperienza nella lavorazione e nella produzione del pane in un'attività in proprio. Il laboratorio e il negozio vennero aperti nel centro storico di Campli e da subito divennero un punto di aggregazione di tutta la comunità, conoscitrice della serietà e della competenza della coppia di fornai.

In breve il pane dei Mancini varcò i confini del territorio ampliandosi a tutta la provincia di Teramo, grazie a un passaparola sempre più vasto. Nel corso degli anni l'attività è cresciuta sempre di più, arrivando a varcare i confini regionali, e ad Ezio ed Esterina si è affiancato il figlio Vittorio, che tuttora continua la tradizione nella produzione di pane e dolci, sia pure con sistemi più moderni e all'avanguardia in materia di norme e certificazioni.

Un pane davvero fatto a regola d'arte, grazie all'impiego di **farine altamente selezionate** e a processi **fedeli alla tradizione**, quali l'utilizzo del forno a legna e la lievitazione naturale sia per la produzione del pane bianco sia per lo scuro, assicurando al pane **leggerezza, croccantezza** e giusta dose di idratazione. Storia e tradizione ricoprono gran rilevanza nell'attuale panorama della produzione del forno Mancini, che li compendia perfettamente all'interno di un variegato complesso di prodotti che, oltre al pane, comprende un'eccellente focaccia e una ricca pasticceria, realizzata seguendo le indicazioni lasciate dalla compianta signora Esterina: crostate, biscotti da latte, piccola pasticceria, taralli e tutti gli altri dolci della tradizione abruzzese e campese figurano nel listino, assai diversificato. L'autorevolezza della panetteria è stata riconosciuta anche dal Gambero Rosso, che gli dedica una scheda nella sua guida al **Pane & Panettieri d'Italia**.

---